

Poradnik opracowania i wdrażania systemu HACCP. Sklep spożywczy

Strona	Jest	Powinno być
5	(...) ustawa z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. Nr 63, póź. 634 z późn. zm.), gdzie w art. 30 ust. 1 sformułowano zapis: „Kierujący zakładem lub osoba przez niego upoważniona jest obowiązany wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP. Obowiązek wdrożenia i stosowania zasad systemu HACCP nie dotyczy producentów na etapie produkcji pierwotnej, którzy w celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej oraz zasad higieny, są obowiązani wdrożyć i stosować zasady dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP).” Definicja zakładu zawarta w ww. ustawie brzmi: „zakład – miejsce wykonywania działalności w zakresie produkcji i obrotu żywnością, na wszystkich lub wybranych etapach tej działalności, począwszy od przygotowania do wprowadzenia do obrotu gotowych produktów pierwotnych aż do oferowania do sprzedaży lub dostarczenia żywności końcowemu konsumentowi, odpłatnie lub nieodpłatnie.” Terminem obowiązywania powyższego zapisu o wdrożeniu zasad systemu HACCP, jest dzień uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej, czyli dzień 1 maja 2004 r.”	(...) rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004 r.), które jest aktem nadrzędnym stosowanym bezpośrednio we wszystkich krajach Unii Europejskiej oraz ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) nakładają na przedsiębiorstwa sektora spożywczego obowiązek opracowania, wykonywania i utrzymywania procedur na podstawie zasad systemu HACCP. Obowiązek ten dotyczy przedsiębiorstw sektora spożywczego uczestniczących w jakimkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po produkcji podstawowej i tych powiązanych działaniach, które są określone w zał. I do rozporządzenia (WE) Nr 852/2004, tj.: transportu, składowania, przetwarzania surowców w miejscu produkcji podstawowej, pod warunkiem, że nie zmienia to znacznie ich charakteru, transportu żywych zwierząt, gdzie jest to niezbędne do osiągnięcia celów rozporządzenia (WE) Nr 852/2004, w przypadku produktów pochodzenia roślinnego, produktów rybołówstwa i zwierząt łownych, działań transportowych w celu dostawy surowców, których charakter nie został znacznie zmieniony, z miejsca produkcji do zakładu.
10–11	• [Oznakowanie] Na opakowaniu jednostkowym zgodnie z rozporządzeniem MRiRW z dnia 18 grudnia 2002 r. (Dz.U. Nr 220, poz. 1856)	• [Oznakowanie] Na opakowaniu jednostkowym zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.)
35	• oznakowanie zgodnie z rozporządzeniem MRiRW z dnia 18 grudnia 2002 r. (Dz.U. Nr 220, poz. 1856) (brak tolerancji), • data przydatności do spożycia (dotyczy żywności oznakowanej „należy spożyć do...”) – wartość krytyczna to data określona przez producenta • mrożonki – nie wyższa niż –15°C (rozporządzenie MR i RW z dnia 19 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolnospożywczych – Dz.U. Nr 177, poz. 1733),	• oznakowanie – zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.) (brak tolerancji), • termin przydatności do spożycia (dotyczy żywności oznakowanej „należy spożyć do...”) – wartość krytyczna to data określona przez producenta, • mrożonki – nie wyższa niż –15°C (rozporządzenie MR i RW z dnia 19 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolnospożywczych – Dz.U. Nr 177, poz. 1733 z późn. zm.)

36	Wartości krytyczne temperatury przechowywania mrozonek w naszym przykładzie zostały wyznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami (rozporządzenie z dnia 19 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. Nr 177, poz. 1733).	Wartości krytyczne temperatury przechowywania mrozonek w naszym przykładzie zostały wyznaczone na podstawie zaleceń producentów tego asortymentu żywności.
39	data(y) przydatności do spożycia (zgodna z deklaracją producenta)	termin(y) przydatności do spożycia (zgodny z deklaracją producenta)
42	Zauważmy, że kontrola temperatury przechowywania środków spożywczych łatwo psujących się oraz mrozonek wynika z przepisów obowiązującego w tym zakresie, tj. z rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz.U. Nr 104, poz. 1096) oraz rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 września 2003 r. (Dz.U. Nr 177, poz. 1733).	Zauważmy, że kontrola temperatury przechowywania środków spożywczych łatwo psujących się oraz mrozonek wynika z przepisów obowiązującego w tym zakresie rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004 r.).
48–49	• [Oznakowanie] Na opakowaniu jednostkowym zgodnie z rozporządzeniem MRiRW z dnia 18 grudnia 2002 r. (Dz.U. Nr 220, poz. 1856)	• [Oznakowanie] Na opakowaniu jednostkowym zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.)
62	• oznakowanie – zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 grudnia 2002 r. – Dz.U. Nr 220, poz. 1856 (brak tolerancji), • data(y) przydatności do spożycia (zgodna z deklaracją producenta)	• oznakowanie – zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. Nr 137, poz. 966, z późn. zm.) (brak tolerancji), - termin(y) przydatności do spożycia (zgodny z deklaracją producenta)
63	• data(y) przydatności do spożycia (zgodna z deklaracją producenta)	• termin(y) przydatności do spożycia (zgodny z deklaracją producenta)